

KÜCHENPROFI



BBQ



DUTCH OVEN / GUSSEISEN

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

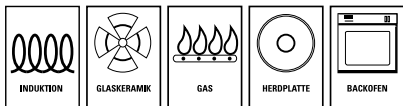
Vielen Dank für den Kauf eines KÜCHENPROFI-Produktes aus robustem Gusseisen. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, beachten Sie bitte nachfolgende wichtige Anwendungs- und Pflegehinweise.

Das Garen im Dutch Oven ist wohl die ursprünglichste aller Zubereitungsarten - Alle Zutaten werden zusammen in einem Topf am oder über dem Feuer schonend und langsam geschmort. Nur Gusseisen bietet die Voraussetzungen, die für diese Garmethode erforderlich sind - höchste Hitzebeständigkeit, äußerste Robustheit und extra hohe Materialstärke.

Der Dutch Oven von KÜCHENPROFI knüpft an diese Ursprünglichkeit an und wird dennoch den Ansprüchen in der modernen Küche gerecht. Das Material bietet eine optimale Wärmespeicherfähigkeit für ein gleichmäßiges Kochergebnis und ermöglicht energie- und fettarmes Kochen und Braten. Auch zum Servieren eignet sich der Dutch Oven hervorragend, da das Material die entstandene Wärme speichert und so die Speisen warmhält.

Der Dutch Oven ist damit nicht nur ideal zur Zubereitung von Speisen über offenem Feuer, in glühenden Briketts, auf dem Grillrost oder in den passenden Aussparungen am Grillrost. Dank des glatten Bodens ist der Dutch Oven von KÜCHENPROFI auch perfekt für alle Herdarten geeignet:

Elektro- und Gasherde, Glaskeramik- und Induktionskochfelder.



Darüber hinaus lässt sich der Dutch Oven auch im Backofen einsetzen.

Hinweise zur Anwendung

- Um die höchstmögliche Widerstandsfähigkeit zu bieten, ist der Dutch Oven gebrauchsfertig vorbehandelt und eingebrannt. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie den Dutch Oven einfach nur mit heißem Wasser aus und trocknen diesen vollständig ab.
- Setzen Sie den Dutch Oven keinen Temperaturschocks aus, d.h. gießen Sie niemals kalte Flüssigkeiten in den heißen Topf.

Vorsicht: Im Gebrauch wird der Dutch Oven sehr heiß. Benutzen Sie daher immer den mitgelieferten Deckelheber oder Topflappen, Topfhandschuhe o.ä. und stellen Sie den noch heißen Dutch Oven immer auf eine geschützte Oberfläche.

Anwendung am Lagerfeuer

- Beim Einsatz am Lagerfeuer verwenden Sie immer den mitgelieferten Topfständer, um eine optimale Hitzezirkulation und gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Seien Sie für die ursprüngliche Art der Zubereitung über oder am Lagerfeuer experimentierfreudig:
 - Verschiedene Holzsorten erzeugen eine unterschiedliche Hitze und Glut. Variieren Sie daher den Abstand zur Glut, um die Hitzezufuhr zu regulieren.
 - Für ein gleichmäßiges Garergebnis am Lagerfeuer drehen Sie den Dutch Oven regelmäßig, so dass er von allen Seiten aufgeheizt wird.

Anwendung mit Kohle

- Auch hier verwenden Sie immer den mitgelieferten Topfständer, um eine optimale Hitzezirkulation und gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Mit glühender Holzkohle oder Briketts können Sie auch Gerichte zubereiten, die Ober- und Unterhitze benötigen.
- Verwenden Sie hochwertige und ungefähr gleichgroße Briketts, da diese die gleiche Brenndauer und eine optimale Hitzespeicherung gewährleisten.
- Legen Sie einen Teil der glühenden Briketts unter den Dutch Oven und den anderen Teil auf den Deckel.



- Als Richtwert können Sie bei Schmorgerichten die halbe Menge der Briketts unter den Topf und die andere Hälfte auf den Deckel legen; für Suppen legen Sie 2/3 der Briketts unter den Topf und 1/3 der Briketts auf den Deckel, und für Brote oder Kuchen legen Sie 1/3 der Briketts unter den Topf und 2/3 auf den Deckel.
- Verschiedene Gerichte benötigen eine unterschiedliche Hitzezufuhr. Für größere Portionen benötigen Sie eine höhere Menge an Briketts; für kleinere Portionen weniger. Beginnen Sie am Anfang mit weniger Briketts und legen Sie bei Bedarf glühende Briketts nach.
- Berücksichtigen Sie auch, dass nicht nur die Qualität der Briketts einen Einfluss auf die Hitze hat, sondern auch die Umgebungstemperatur oder die Witterungsverhältnisse, so dass bei kaltem oder regnerischem Wetter eine höhere Anzahl an Briketts nötig sein kann.
- Indem Sie von Zeit zu Zeit den Deckel drehen, sorgen Sie für eine gleichmäßige Hitzezufuhr.
- Legen Sie rechtzeitig neue Briketts nach, damit der Garprozess nicht unterbrochen wird.

Anwendung in der Küche

- Der glatte Boden des Dutch Ovens bietet universelle Einsatzmöglichkeiten auch in der Küche. Beachten Sie die grundsätzlichen Hinweise zum Einsatz auf dem Herd:
 - Stellen Sie den Dutch Oven nur vorsichtig auf dem Herd ab und verschieben Sie ihn nicht. Somit vermeiden Sie Kratzer sowie mögliche Beschädigungen am Produkt oder am Kochfeld.
 - Wählen Sie eine Kochzone auf dem Herd, welche dem Bodendurchmesser des Dutch Ovens entspricht. Bei Gasherden dürfen die Flammen nicht über die Seitenwände hinausbrennen.
 - Erhitzen Sie den Dutch Oven nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur - insbesondere bei Induktionskochfeldern. Zu schnelles Erhitzen führt nicht nur zu schlechteren Kochergebnissen, sondern auch zu Verfärbungen und möglichen Schäden der Produktoberfläche.
 - Ist die benötigte Temperatur erreicht, können Sie die Wärmezufuhr reduzieren. Hierdurch sparen Sie Energie und die Lebensmittel werden schonend gegart.

TIPP: Dank der hervorragenden Wärmespeichereigenschaften erzielen Sie die besten Kochergebnisse bei niedriger und mittlerer Temperaturstufe. So bleiben der Geschmack und die hitzeempfindlichen Vitamine erhalten und Sie sparen viel Energie beim Kochen.

Reinigung und Pflege

- Im Laufe der Zeit bildet sich am Boden eine Patina (bräunliche Schicht), welche die Brateigenschaften verbessert und leichteres Ablösen der Speisen ermöglicht. Diese natürliche Schicht sollte nicht entfernt werden. Dennoch kann durch die häufige Zubereitung bestimmter, zum Beispiel stark säurehaltiger Speisen, falsche Reinigung oder andere Faktoren diese Patina verloren gehen, so dass die Brateigenschaften beeinträchtigt sein können. Brennen Sie Ihren Dutch Oven in diesem Fall einfach erneut ein.
- Lassen Sie den Dutch Oven vor dem Reinigen immer erst abkühlen. Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser und beseitigen Sie leichte Essensreste mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit Naturborsten. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel.
- Um angesetzte Rückstände zu lösen, weichen Sie diese mit heißem Wasser ein. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie 1 Esslöffel Salz mit etwas Wasser kurz aufkochen. Danach kann der Dutch Oven mühelos gereinigt werden.
- Verwenden Sie kein Spülmittel zur Reinigung und reinigen Sie den Dutch Oven nicht in der Spülmaschine. Dies entfernt die Patina und kann die Kocheigenschaften auf lange Sicht beeinträchtigen. Daher empfehlen wir die Reinigung von Hand.
- Trocknen Sie den Dutch Oven vollständig ab. Reiben Sie ihn anschließend mit Speiseöl ein, um Rost zu vermeiden. Verwenden Sie hierzu ausschließlich Speiseöle, die hoch erhitzenbar sind.
- Stellen Sie den Dutch Oven unmittelbar nach dem Einölen oder wenn dieser nicht vollständig trocken ist, nicht auf schmutzempfindliche Oberflächen.
- Bewahren Sie den Dutch Oven immer vor Feuchtigkeit geschützt auf. Legen Sie den Deckel nicht vollständig auf, damit auch im Inneren Luft zirkulieren kann.
- Der Dutch Oven aus Gusseisen ist extrem robust und strapazierfähig. Dennoch können durch Sturz oder Stoß auf harte Oberflächen sowie durch unsachgemäßen Gebrauch Schäden entstehen, welche durch die Garantie nicht abgedeckt sind.



Intensive Reinigung

Bei extrem hartnäckigen Rückständen oder beim Auftreten von Roststellen, entfernen Sie diese mit einer festen Reinigungsbürste ggf. auch aus Draht, oder mit einem Scheuerschwamm in heißem Wasser und mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie ihn anschließend mit heißem Wasser ab und trocknen Sie ihn vollständig ab. Nach der intensiven Reinigung muss der Dutch Oven erneut eingebrannt werden.

Einbrennen

- Im Laufe des Gebrauchs, abhängig von der Nutzungsintensität, den Aufbewahrungsbedingungen sowie der Zubereitung bestimmter Speisen, ist es erforderlich, den Einbrennvorgang zu wiederholen.
- Reiben Sie den Dutch Oven vollständig innen und außen mit einem neutralen, hoch erhitzbaren Speiseöl ein.
- Stellen Sie den Dutch Oven in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen oder Grill und lassen Sie ihn für 1-2 Stunden einbrennen. Sorgen Sie während dieser Zeit für ausreichend Belüftung, da eine starke Rauchentwicklung auftreten kann.
- Schalten Sie den Backofen oder Grill aus und lassen den Dutch Oven vollständig abkühlen.
- Reiben Sie den Dutch Oven im Anschluss noch einmal mit einem hoch erhitzbaren Speiseöl ein. Der Einbrennvorgang ist abgeschlossen und der Dutch Oven wieder einsatzbereit.

Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbonn/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

KÜCHENPROFI



BBQ



DUTCH OVEN / CAST IRON

INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND CARE



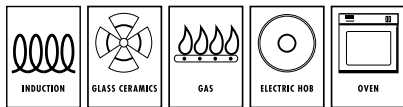
Thank you for purchasing a robust cast iron KÜCHENPROFI product. In order to ensure that you will enjoy your product for many years to come, please observe the following instructions for use and care.

Cooking in the Dutch Oven is probably the most original of all cooking methods - all ingredients are gently and slowly stewed together in a pot on or over the fire. Only cast iron offers the conditions required for this cooking method - highest heat resistance, extreme robustness and extra high material thickness.

The KÜCHENPROFI Dutch Oven takes up this originality and still meets the demands of the modern kitchen. The material offers an optimal heat storage capacity for consistent cooking results and enables energy-efficient, low-fat cooking and frying. Cast iron cookware is also extremely well suited for serving, because the material retains the heat and keeps your dishes warm.

The Dutch Oven is thus not only ideal for preparing food over an open fire, in glowing briquettes, on the grill grate or in the matching recesses on the grill grate. Thanks to the plane bottom, the Dutch Oven is perfectly suitable for all types of hobs:

electric and gas hobs, glass ceramic and induction cooktops.



Moreover the Dutch Oven can also be placed in the oven.

Instructions for use

- To provide the highest possible resistance, the Dutch Oven is pre-seasoned and burnt-in ready for use. Before the first use, simply rinse the Dutch Oven with hot water and dry it completely.
- Do not expose the Dutch Oven to thermal shocks, i.e. never pour cold liquids into the hot pot.

Caution: The Dutch oven becomes very hot during use. Therefore, always use the included lid lifter or pot holder, oven mitts or similar tools and always place the still hot Dutch oven on a protective surface.

Use on a campfire

- When using over a campfire, always use the included pot support to ensure optimal heat circulation and even cooking.
- Be experimental for the original way of cooking over or around a campfire:
 - Different types of wood produce different heat and embers. Therefore, vary the distance to the embers to regulate the heat input.
 - For even cooking results at the campfire, rotate the Dutch Oven regularly so that it is heated from all sides.

Use with coals

- When using with glowing coals, always use the included pot support to ensure optimal heat circulation and even cooking.
- You can also use glowing charcoal or briquettes to prepare dishes that require top and bottom heat.
- Use high quality briquettes of approximately the same size, as they will provide the same combustion time and optimal heat retention.
- Place one part of the glowing briquettes under the Dutch Oven and the other part on the lid.
- As a guide, for stews, place half the amount of briquettes under the pot and the other half on the lid; for soups, place 2/3 of the briquettes under the pot and 1/3 of the briquettes on the lid; and for breads or cakes, place 1/3 of the briquettes under the pot and 2/3 on the lid.
- Different dishes require different heat input. For larger portions, you will need a higher amount of briquettes; for smaller portions, less. Start with fewer briquettes at the beginning and add more glowing briquettes if needed.



- Also take into account that not only the quality of the briquettes has an impact on the heat, but also the ambient temperature or weather conditions, so a higher number of briquettes may be needed in cold or rainy weather.
- By turning the lid from time to time, you will ensure an even supply of heat.
- Add new briquettes in time so that the cooking process is not interrupted.

Use in the kitchen

- The plane bottom of the Dutch Oven offers universal use in the kitchen as well. Follow the basic instructions for use on the stove:
 - Place the Dutch oven on the stove carefully and do not slide it. This will prevent scratching and potential damage to the product or the cooktop.
 - Choose a cooking zone on the stove which matches the bottom diameter of the Dutch Oven. With gas hobs, the flames must not burn beyond the side walls.
 - Only heat up the Dutch Oven incrementally to the desired temperature - particularly with induction cooktops. Heating up the cookware too quickly can produce poor cooking results and cause discolouration and possible damage to the product surface.
 - As soon as the required temperature is reached, you can reduce the heat. This will save energy and the food is cooked gently.

TIP: Thanks to the outstanding heat storage capacity, you achieve the best cooking results at low and medium temperatures. This retains the flavour and heat-sensitive vitamins and a large amount of energy is saved while cooking.

Cleaning and care

- Over time, a patina (brownish layer) forms on the bottom on the inside, which improves frying properties and facilitates separation of the food from the cookware. This natural layer should not be removed. Nevertheless, this patina can be lost due to the frequent preparation of certain, for example, highly acidic foods, incorrect cleaning or other factors, so that the frying properties may be impaired. In this case, simply season your Dutch Oven again.
- Always allow the Dutch Oven to cool down before cleaning. Clean the product with warm water only and remove any residue with a soft sponge or dishwashing brush with natural bristles. Do not use any cleaning agents.
- To remove adhered residues, add hot water to the cookware and let it soak in to soften them. With stubborn residues, you can cook 1 tablespoon of salt with some water. Then the cookware can be cleaned effortlessly.
- Do not use any cleaning agents and do not clean the Dutch Oven in the dishwasher. This removes the patina and can diminish the long-term cooking properties. Therefore, we recommend a cleaning by hand.
- Dry off the Dutch Oven completely. Then rub the Dutch oven with cooking oil to prevent from rust. For this purpose use highly heatable cooking oils only.
- Do not put the Dutch Oven on easily soiled surfaces after you have just lubricated it or if it is not completely dry.
- Always store the Dutch Oven protected from moisture. Do not put the lid on completely so that air can circulate inside as well.
- The Dutch Oven made of cast iron is extremely durable and sturdy. However, damage can occur due to dropping or impact on hard surfaces and due to improper use, which is not covered by the warranty.



Intensive cleaning

In the case of extremely stubborn residues or the appearance of rust spots, remove these with a firm cleaning brush, if necessary also made of wire, or with a scouring pad in hot water and with a mild detergent. Then rinse with hot water and dry completely. After intensive cleaning, the Dutch Oven must be seasoned again.

Seasoning treatment

- In the course of use, depending on the intensity of use, storage conditions as well as the preparation of certain dishes, it is necessary to repeat the seasoning process.
- Rub the Dutch Oven on the inside and the outside completely with a neutral, highly heatable cooking oil.
- Place the Dutch Oven in the oven or grill preheated to 180 °C/356 °F and let it burn in for 1-2 hours. Make sure there is sufficient ventilation during this time, as a lot of smoke might be produced.
- Turn off the oven or grill and allow the Dutch Oven to cool down completely.
- Afterwards, rub the Dutch Oven again with a highly heatable cooking oil. The seasoning process is finished and the Dutch Oven is ready for use again.

Warranty

We cover this appliance with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, wilful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim, contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original Germany text remains binding.

KÜCHENPROFI



BBQ  **DUTCH OVEN / FONTE**

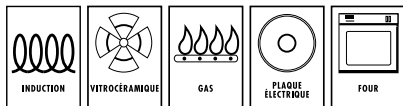
INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir choisi un produit KÜCHENPROFI en fonte robuste. Veuillez tenir compte des conseils d'utilisation et d'entretien importants ci-après afin de profiter de votre produit le plus longtemps possible.

Cuisiner dans la cocotte Dutch Oven est probablement le plus original de tous les modes de cuisson : tous les ingrédients mijotent doucement et lentement ensemble dans une marmite sur ou au-dessus du feu. Seule la fonte offre les conditions requises pour ce mode de cuisson - une résistance maximale à la chaleur, une extrême robustesse et une épaisseur de matériau très élevée.

La cocotte Dutch Oven de KÜCHENPROFI reprend cette originalité, et répond également aux exigences de la cuisine moderne. Ce matériau est doté d'une capacité d'accumulation thermique optimale permettant une cuisson homogène avec peu de graisse et une faible consommation d'énergie. La cocotte Dutch Oven en fonte est également parfaite pour servir, car le matériau emmagasine la chaleur dégagée durant la cuisson et garde ainsi les mets au chaud.

La cocotte Dutch Oven n'est donc pas seulement idéale pour préparer des aliments sur un feu ouvert, dans des briquettes incandescentes, sur la grille du barbecue ou dans les évidements correspondants de la grille du barbecue. Grâce à son fond plan, la cocotte Dutch Oven de KÜCHENPROFI convient pour tous les types de cuisinières : plaques électriques, cuisinières à gaz, plans de cuisson vitrocéramiques et à induction.



En outre, la cocotte Dutch Oven peut également être utilisée dans le four.

Conseils d'utilisation

- Pour offrir la plus grande résistance possible, la cocotte Dutch Oven est prétraitee et cuit prête à l'emploi. Avant de l'utiliser pour la première fois, il suffit de rincer la cocotte Dutch Oven à l'eau chaude et de la sécher complètement.
- N'exposez pas la cocotte Dutch Oven à des chocs de température, c'est-à-dire ne versez jamais de liquides froids dans la cocotte chaude.

Attention : La cocotte Dutch Oven peut devenir très chaude durant son utilisation. Par conséquent, utilisez toujours le lève-couvercle inclus, une manique, des gants, etc. et posez toujours la cocotte Dutch Oven encore chaude sur une surface protégée.

Utilisation sur un feu de camp

- En cas d'utilisation sur un feu de camp ou avec des charbons ardents, utilisez toujours le support fourni pour assurer une circulation optimale de la chaleur et une cuisson uniforme.
- Soyez ouvert à l'expérimentation pour la manière originale de cuisiner sur ou autour d'un feu de camp :
 - Les différents types de bois produisent une chaleur et des braises différentes. Il faut donc varier la distance aux braises pour réguler l'apport de chaleur.
 - Pour une cuisson uniforme sur le feu de camp, tournez régulièrement la cocotte Dutch Oven afin qu'elle soit chauffée de tous les côtés.

Utilisation avec des charbons

- En cas d'utilisation avec des charbons ardents, utilisez toujours le support fourni pour assurer une circulation optimale de la chaleur et une cuisson uniforme.
- Vous pouvez également utiliser du charbon de bois incandescent ou des briquettes pour préparer des plats qui nécessitent une chaleur supérieure et inférieure.
- Utilisez des briquettes de bonne qualité, à peu près de la même taille, car elles garantissent le même temps de combustion et une rétention optimale de la chaleur.
- Placez une partie des briquettes incandescentes sous la cocotte Dutch Oven et l'autre partie sur le couvercle.
- À titre indicatif, pour les plats braisés, placez la moitié des briquettes sous la cocotte et l'autre moitié sur le

couvercle ; pour les soupes, placez 2/3 des briquettes sous la cocotte et 1/3 des briquettes sur le couvercle ; et pour les pains ou les gâteaux, placez 1/3 des briquettes sous la cocotte et 2/3 sur le couvercle.

- Des plats différents nécessitent un apport de chaleur différent. Pour les grandes portions, il faut une plus grande quantité de briquettes ; pour les petites portions, moins. Commencez avec moins de briquettes au début et ajoutez des briquettes incandescentes si nécessaire.
- Tenez également compte du fait que non seulement la qualité des briquettes a une influence sur la chaleur, mais aussi la température ambiante ou les conditions météorologiques, de sorte qu'un nombre plus élevé de briquettes peut être nécessaire par temps froid ou pluvieux.
- En tournant le couvercle de temps en temps, vous assurez un apport de chaleur uniforme.
- Ajoutez de nouvelles briquettes en temps utile afin de ne pas interrompre le processus de cuisson.

Utilisation dans la cuisine

- Le fond plan de la cocotte Dutch Oven offre une utilisation universelle aussi dans la cuisine. Suivez les instructions de base pour l'emploi sur la cuisinière :
 - Ne posez la cocotte Dutch Oven que délicatement sur la cuisinière et ne la faites pas glisser. Vous éviterez ainsi des rayures, ainsi que d'éventuelles détériorations du produit ou du plan de cuisson.
 - Choisissez une zone de cuisson correspondante au diamètre du fond de la cocotte Dutch Oven sur la cuisinière. Dans le cas de cuisinières à gaz, les flammes ne doivent jamais dépasser les parois latérales.
 - Ne faites chauffer la cocotte Dutch Oven que progressivement à la température souhaitée, particulièrement sur des plans de cuisson à induction. Une montée en température trop rapide génère non seulement de mauvais résultats de cuisson, mais occasionne également des décolorations et d'éventuels dommages à la surface de la cocotte.
 - Si la température requise est atteinte, vous pouvez réduire la puissance de la plaque. Vous économiserez ainsi de l'énergie et les aliments seront cuits en douceur.

CONSEIL : Grâce aux excellentes propriétés d'accumulation thermique, vous obtiendrez les meilleurs résultats de cuisson à basse ou à moyenne température. Ainsi, le goût et les vitamines sensibles à la chaleur sont préservés et vous économisez énormément d'énergie à la cuisson.

Nettoyage et entretien

- Au fil du temps, une patine se forme au fond, à l'intérieur du plat (couche brunâtre) ; elle améliore les caractéristiques de cuisson et permet un détachement plus facile des aliments. Cette couche naturelle ne doit pas être retirée. Néanmoins, cette patine peut être perdue par la préparation fréquente de certains aliments, par exemple, des aliments très acides, un nettoyage incorrect ou d'autres facteurs, de sorte que les propriétés de friture peuvent être altérées. Dans ce cas, il suffit de cuire à nouveau votre cocotte Dutch Oven.
- Laissez toujours la cocotte Dutch Oven refroidir avant de la nettoyer. Rincez la cocotte à l'eau chaude et éliminez les résidus d'aliments légers à l'aide d'une éponge souple ou d'une brosse à vaisselle en poils naturels. N'utilisez pas de détergents.
- Pour détacher des dépôts au fond, versez de l'eau chaude dans la cocotte et laissez-la tremper. En cas de résidus alimentaires tenaces, vous pouvez faire bouillir rapidement un peu d'eau avec 1 cuillère à soupe de sel. La cocotte Dutch Oven peut ensuite être nettoyée facilement.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de détergents et ne lavez pas la cocotte Dutch Oven au lave-vaisselle. Ceci élimine la patine et peut altérer les caractéristiques de cuisson sur le long terme. Nous recommandons donc le nettoyage à la main.
- Séchez complètement la cocotte Dutch Oven. Puis, frottez-le avec de l'huile de cuisson pour éviter la rouille. N'utilisez que des huiles de cuisson qui peuvent être chauffées à haute température.
- Ne placez pas la cocotte Dutch Oven sur des surfaces sensibles à la saleté juste après qu'elle a été huilée ou si elle n'est pas complètement sèche.
- Gardez toujours la cocotte Dutch Oven à l'abri de l'humidité. Ne mettez pas le couvercle complètement afin que l'air puisse aussi circuler à l'intérieur.
- La cocotte Dutch Oven en fonte est robuste et résistante. Toutefois une chute ou un choc sur des surfaces dures, ainsi qu'une utilisation incorrecte peuvent provoquer des dommages qui ne sont pas couverts par la garantie.



Nettoyage intensif

En cas de résidus extrêmement tenaces ou si des taches de rouille apparaissent, éliminez-les avec une brosse de nettoyage solide, si nécessaire en fil métallique, ou avec un tampon à récurer dans de l'eau chaude et avec un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau chaude et séchez complètement. Après un nettoyage intensif, la cocotte Dutch Oven doit être cuite à nouveau.

Traitement par cuisson

- En cours d'utilisation, en fonction de l'intensité de l'utilisation, des conditions de stockage et de la préparation de certains plats, il est nécessaire de répéter le processus de cuisson.
- Frottez complètement la cocotte Dutch Oven à l'intérieur et à l'extérieur avec une huile de cuisson neutre et résistante à hautes températures.
- Placez la cocotte Dutch Oven dans le four ou le barbecue préchauffé à 180 °C et laissez-la cuire pendant 1 à 2 heures. Assurez une aération suffisante pendant cette période, car il peut y avoir beaucoup de fumée.
- Éteignez le four ou le barbecue et laissez la cocotte Dutch Oven refroidir complètement.
- Puis frottez à nouveau la cocotte Dutch Oven avec une huile de cuisson résistante à hautes températures. Le processus de cuisson est terminé et la cocotte Dutch Oven est prête à être utilisée à nouveau.

Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclue de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est jointe à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.

KÜCHENPROFI



BBQ  **DUTCH OVEN / GHISA**

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

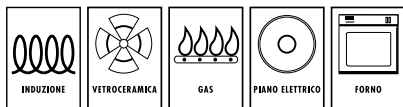
Grazie per aver acquistato un prodotto KÜCHENPROFI di ghisa robusta. Affinché possa trarre la massima soddisfazione dal suo prodotto, qui di seguito le forniamo alcune avvertenze importanti per l'uso e la cura.

La cottura nel Dutch Oven (o forno olandese) è probabilmente il più originale di tutti i metodi di preparazione - tutti gli ingredienti vengono brasati dolcemente e lentamente in una pentola al oppure sul fuoco. Solo la ghisa offre i requisiti necessari per questo metodo di cottura - massima resistenza di cottura, estrema robustezza e spessore del materiale estremamente elevata.

Il Dutch Oven di KÜCHENPROFI si basa su questa originalità e soddisfa ancora le esigenze della cucina moderna. Il materiale offre infatti una capacità di accumulo termico ottimale per risultati di cottura uniformi e consente di cuocere e arrostitire usando quantità di energia minime e pochissimi grassi. Il Dutch Oven è inoltre perfettamente adatte anche per servire, in quanto il materiale accumula il calore generato tenendo così in caldo i cibi.

Il Dutch Oven non è quindi solo ideale per preparare il cibo su un fuoco aperto, in bricchette ardenti, sulla griglia o negli appositi recessi della griglia. Grazie al fondo piano, il Dutch Oven è perfetto per tutti i tipi di piani di cottura:

elettrici, a gas, vetroceramica e a induzione.



Inoltre il Dutch Oven può essere usato anche per la cottura al forno.

Avvertenze sull'uso

- Per offrire la massima resistenza possibile, il Dutch Oven viene pretrattato e già cotto pronto per l'uso. Prima di usarlo per la prima volta, basta sciacquare il Dutch Oven con acqua calda e asciugarlo completamente.
- Non esporre il Dutch Oven a sbalzi di temperatura, ovvero non versare mai liquidi freddi nella pentola calda.

Attenzione: Durante l'uso del Dutch Oven diventa molto caldo. Pertanto usare sempre l'alzacoperchio in dotazione o presine, guanti da forno o simili e appoggiare sempre il Dutch Oven ancora caldo su una superficie protetta.

Utilizzo al fuoco

- Quando si utilizza al fuoco, utilizzare sempre il supporto in dotazione per garantire una circolazione ottimale del calore e una cottura uniforme.
- Per il metodo originale di preparazione sul o al fuoco, sia disposto a sperimentare:
 - Diversi tipi di legno producono calore e braci diverse. Quindi, variare la distanza dalle braci per regolare l'apporto di calore.
 - Per un risultato di cottura uniforme al fuoco, gira regolarmente il Dutch Oven in modo che si scaldi da tutti lati.

Utilizzo con carboni

- Quando si utilizza con carboni ardenti, utilizzare sempre il supporto in dotazione per garantire una circolazione ottimale del calore e una cottura uniforme.
- Utilizzando bricchette ardenti si può anche preparare piatti che richiedono calore superiore e inferiore.
- Utilizzare bricchetti di alta qualità, più o meno della stessa dimensione, poiché garantiscono lo stesso tempo di combustione e un accumulo di calore ottimale.
- Mettere una parte dei bricchetti ardenti sotto il Dutch Oven e l'altra parte sul coperchio.
- Come linea guida, può mettere metà della quantità di bricchetti sotto la pentola e l'altra metà sul coperchio per gli stufati; per le zuppe mettere 2/3 dei bricchetti sotto la pentola e 1/3 dei bricchetti sul coperchio e per il pane o i dolci mettere 1/3 dei bricchetti sotto la pentola e 2/3 sul coperchio.

- Piatti diversi richiedono quantità di calore diverse. Per porzioni più grandi sarà necessaria una quantità maggiore di bricchetti; meno per porzioni più piccole. Iniziare con meno bricchetti all'inizio e aggiungere più bricchetti ardenti se necessario.
- Tenere inoltre presente che non solo la qualità dei bricchetti ha un'influenza sul calore, ma anche la temperatura ambiente o le condizioni atmosferiche, per cui potrebbe essere necessario un numero maggiore di bricchetti in caso di clima freddo o piovoso.
- Ruotando di tanto in tanto il coperchio, si garantisce un apporto uniforme di calore.
- Aggiungere per tempo nuovi bricchetti in modo che il processo di cottura non venga interrotto.

Utilizzo in cucina

- Il fondo piano del Dutch Oven offre usi universali in cucina. Si prega di notare le istruzioni di base per l'uso sulla stufa:
 - Appoggiare il Dutch Oven sul piano di cottura con cautela e successivamente non spostarlo. In questo modo si evitano graffi e possibili danni al prodotto o al piano di cottura.
 - Scegliere una piastra del piano di cottura di dimensioni corrispondenti al diametro del fondo del Dutch Oven. Per i fornelli a gas non lasciare che le fiamme brucino oltre alle pareti laterali.
 - Riscaldare il Dutch Oven alla temperatura desiderata solo gradualmente - in particolare per i piani di cottura a induzione. Riscaldamenti troppo rapidi non solo danno cattivi risultati di cottura, ma causano anche alterazioni cromatiche e possibili danni alla superficie del prodotto.
 - Una volta raggiunta la temperatura richiesta è possibile ridurre l'apporto di calore. In questo modo si risparmia energia e gli alimenti si cuociono in maniera delicata.

CONSIGLIO: Grazie alle eccellenti proprietà di conduttività termica i risultati di cottura migliori si ottengono sempre a temperature medio-basse. In questo modo si preservano i sapori e le vitamine sensibili al calore e si risparmia molta energia durante la cottura.

Pulizia e cura

- Col tempo all'interno e sul fondo del Dutch Oven si forma una patina (strato marrone) che migliora le proprietà di cottura e consente un distacco dei cibi più agevole. Tale strato naturale non deve essere rimosso. Tuttavia, la preparazione frequente di determinati alimenti (molto acidi), la pulizia errata o altri fattori possono causare la perdita di questa patina, compromettendo le proprietà di frittura. In questo caso, semplicemente imprimere di nuovo il suo Dutch Oven.
- Prima di procedere al lavaggio lasciar raffreddare completamente il Dutch Oven. Lavare il prodotto con acqua calda ed eliminare i residui di cibo minori con una spugna morbida o una spazzola con setole naturali. Non usare detersivi.
- Per staccare i residui incrostati versare nel Dutch Oven dell'acqua molto calda e lasciare in ammollo. Se sono presenti residui ostinati è possibile portare a ebollizione un cucchiaino di sale sciolto in un po' d'acqua. Dopo di che il Dutch Oven potrà essere pulito senza fatica.
- Non usare detersivi per il lavaggio e non lavare in lavastoviglie. Ciò rimuove la patina e alla lunga può compromettere le proprietà di cottura. Pertanto consigliamo il lavaggio a mano.
- Asciugare completamente il Dutch Oven. Quindi strofinare il Dutch Oven con olio da cucina per prevenire la ruggine. Utilizzare solo oli commestibili che possono essere riscaldati ad alta temperatura.
- Non posizionare il Dutch Oven su superfici sensibili alla sporcizia dopo che è stato appena oliato o quando non è completamente asciutto.
- Tenere sempre al riparo dall'umidità. Non chiudere completamente il coperchio in modo che l'aria possa circolare anche all'interno.
- Il Dutch Oven in ghisa sono molto robuste e strapazzabili. Cadute o urti su superfici dure e usi inappropriati possono però causare danni che non sono coperti dalla garanzia.

Pulizia intensiva

In caso di residui estremamente ostinati o se sono presenti macchie di ruggine, rimuoverli con una robusta spazzola per la pulizia, se necessario da filo metallico, o con una paglietta in acqua calda e un detergente delicato. Quindi sciacquare con acqua calda e asciugare completamente. Dopo la pulizia intensiva, il Dutch Oven deve essere nuovamente cotto.

Imprimere

- Nel corso dell'uso, a seconda dell'intensità d'uso, delle condizioni di conservazione e della preparazione di determinati alimenti, il processo di cottura deve essere ripetuto.
- Strofinare il Dutch Oven completamente dentro e fuori con un olio da cucina neutro e altamente riscaldabile.
- Mettere il Dutch Oven nel forno o nel grill preriscaldato a 180 °C e lasciarlo rosolare per 1-2 ore. Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata durante questo periodo, poiché può svilupparsi molto fumo.
- Spegnerne il forno o il grill e lasciar raffreddare completamente il Dutch Oven.
- Quindi strofinare nuovamente il Dutch Oven con un olio da cucina altamente riscaldabile. Il processo di cottura è completo e il Dutch Oven è di nuovo pronto per l'uso.

Garanzia

La garanzia su questo prodotto ha validità di 5 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali non ché interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ovvero la fattura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.

KÜCHENPROFI



BBQ



DUTCH OVEN / HIERRO FUNDIDO

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN Y CUIDADOS



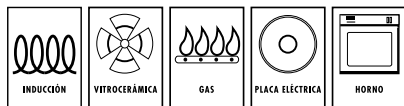
Gracias por comprar un producto KÜCHENPROFI de hierro fundido robusto. Para poder disfrutar de este producto durante mucho tiempo, observe las importantes instrucciones de uso y cuidado que le mostramos a continuación.

Cocinar en el Dutch oven (o horno holandés) es probablemente el más original de todos los métodos de cocción: todos los ingredientes se guisan suave y lentamente en una olla sobre el fuego. Sólo el hierro fundido ofrece las condiciones necesarias para este método de cocción: máxima resistencia al calor, extrema robustez y material extra grueso.

El Dutch Oven de KÜCHENPROFI recoge esta originalidad y cumple al mismo tiempo los requisitos de las cocinas modernas. Este material presenta una óptima capacidad de acumulación de calor, con lo que proporciona resultados de cocción uniformes y permite cocer y asar con poca energía y grasa. El Dutch Oven también es perfecto para servir, pues el material acumula el calor que se genera y, de este modo, mantiene la comida caliente.

Por lo tanto, el Dutch Oven no sólo es ideal para preparar la comida sobre el fuego, en briquetas incandescentes, en la rejilla de la parrilla o en los huecos correspondientes de la rejilla. Gracias al fondo plano, el Dutch Oven de KÜCHENPROFI es apropiado para todo tipo de cocinas:

lacas eléctricas, de gas, de vitrocerámica y de inducción.



Además, el Dutch Oven también se puede utilizar en el horno.

Indicaciones de utilización

- Para ofrecer la mayor resistencia posible, el Dutch Oven está pre-tratado y curado listo para su uso. Antes de usarlo por primera vez, simplemente enjuague el Dutch Oven con agua caliente y séquelo completamente.
- No exponga el Dutch Oven a choques de temperatura, es decir, nunca vierta líquidos fríos en la olla caliente.

Cuidado: El Dutch Oven se calienta mucho durante el uso. Por este motivo, es necesario utilizar siempre el levantador de tapa incluido, un agarrador de horno, un guante de cocina o similar, y colocar siempre el Dutch Oven que este caliente sobre una superficie protegida.

Utilización sobre una hoguera

- Si se utiliza sobre una hoguera, utilice siempre el soporte suministrado para garantizar una circulación óptima del calor y una cocción uniforme.
- Esté abierto a la experimentación para la forma original de cocinar sobre o alrededor de una hoguera:
 - Los distintos tipos de madera producen un calor y unas brasas diferentes. Por lo tanto, varía la distancia a las brasas para regular el suministro de calor.
 - Para obtener un resultado de cocción uniforme en el fuego de campamento, gire el Dutch Oven con regularidad para que se caliente por todos los lados.

Utilización con carbones

- Si se utiliza con carbones encendidos, utilice siempre el soporte suministrado para garantizar una circulación óptima del calor y una cocción uniforme.
- También puede utilizar carbón vegetal o briquetas para preparar platos que requieran calor superior e inferior.
- Utilice briquetas de buena calidad y del mismo tamaño aproximadamente, ya que éstas garantizan el mismo tiempo de combustión y una óptima retención del calor.
- Coloque una parte de las briquetas encendidas debajo del Dutch Oven y la otra parte sobre la tapa.
- A modo de orientación, para los platos estofados, coloque la mitad de la cantidad de briquetas debajo de la olla y la otra mitad en la tapa; para las sopas, coloque 2/3 de las briquetas debajo de la olla y 1/3 de las briquetas en la tapa; y para los panes o pasteles, coloque 1/3 de las briquetas debajo de la olla y 2/3 en la tapa.



- Cada plato requiere un aporte de calor diferente. Para las porciones más grandes se necesita una mayor cantidad de briquetas; para las porciones más pequeñas, menos. Empiece con menos briquetas al principio y añada más briquetas brillantes según sea necesario.
- También hay que tener en cuenta que no sólo la calidad de las briquetas influye en el calor, sino también la temperatura ambiente o las condiciones meteorológicas, por lo que puede ser necesaria una mayor cantidad de briquetas en tiempo frío o lluvioso.
- Al girar la tapa de vez en cuando, se asegura un suministro de calor uniforme.
- Añada nuevas briquetas con tiempo suficiente para que el proceso de cocción no se interrumpa.

Utilización en la cocina

- El fondo plano del Dutch Oven ofrece un uso universal en la cocina. Siga las instrucciones básicas para el uso en la cocina:
 - Deposite siempre el Dutch Oven sobre la placa de cocina con cuidado, no lo desplace. De este modo, evitará arañazos y posibles daños en el producto o en la placa de cocina.
 - Elija una placa de cocina con un diámetro similar al del Dutch Oven que vaya a utilizar. Si su cocina es de gas, la llama no debe sobresalir de las paredes laterales.
 - Caliente el Dutch Oven a la temperatura deseada de forma gradual, especialmente, si tiene una cocina de inducción. Un calentamiento demasiado rápido no solo estropea el resultado de la cocción, sino que también decolora la superficie del producto y puede dañarla.
 - Una vez que se ha alcanzado la temperatura requerida, puede reducir la temperatura. De este modo, ahorrará energía y los alimentos se cocinarán cuidadosamente.

CONSEJO: Gracias a las excelentes propiedades de acumulación de calor, obtendrá los mejores resultados de cocina utilizando un nivel de temperatura medio-bajo. Esto permite conservar el sabor y las vitaminas sensibles al calor, además de ahorrar mucha energía al cocinar.

Limpieza y cuidados

- Con el paso del tiempo, en el fondo de las piezas se va formando una pátina (capa marrón) que mejora la cocción y hace que los alimentos se desprendan con más facilidad. Esta capa natural no se debe eliminar. Sin embargo, esta pátina puede perderse por la preparación frecuente de ciertos alimentos, por ejemplo, alimentos muy ácidos, una limpieza incorrecta u otros factores, de modo que las propiedades de fritura pueden verse mermadas. En este caso, simplemente vuelva a curar su Dutch Oven.
- Espere siempre a que el Dutch Oven se enfríe antes de limpiarlo. Lave el producto con agua caliente y elimine menores los restos de comida con una esponja suave o un cepillo de fregar con cerdas naturales. No utilice detergentes.
- Para desprender restos adheridos, vierta agua caliente en el Dutch Oven y espere a que se ablanden. Para los restos de comida difíciles de quitar, puede hervir brevemente un poco de agua con 1 cucharada de sal. A continuación, el Dutch Oven podrá limpiarse sin problemas.
- No utilizar detergentes y no lave el Dutch Oven en el lavavajillas. Este eliminaría la pátina y podría afectar a las propiedades de cocción a largo plazo. Por esta razón, recomendamos un lavado a mano.
- Seque completamente el Dutch Oven. A continuación, frota el Dutch Oven con aceite de cocina para evitar que se oxide. Utilice únicamente aceites de cocina que puedan calentarse a alta temperatura.
- No coloque el Dutch Oven sobre superficies sensibles a la suciedad después de haber sido recién aceitado o cuando no esté completamente seco.
- Mantenga siempre el Dutch Oven protegido de la humedad. No ponga la tapa por completo para que el aire también pueda circular por el interior.
- El Dutch Oven de hierro fundido es extremadamente robusta y resistente. Sin embargo, la caída del producto, los golpes contra superficies duras o un uso inadecuado pueden producir daños que no cubra la garantía.



Limpieza intensiva

En caso de residuos muy resistentes o si aparecen manchas de óxido, elimínelos con un cepillo de limpieza firme, si es necesario de alambre, o con un estropajo en agua caliente y con un líquido lavavajillas suave. A continuación, aclare con agua caliente y seque completamente. Después de una limpieza intensiva, hay que volver a curar el Dutch Oven.

Tratamiento por curación

- En el transcurso del uso, dependiendo de la intensidad de uso, las condiciones de almacenamiento y la preparación de determinados platos, es necesario repetir el proceso de curación.
- Frote el Dutch Oven completamente por dentro y por fuera con un aceite de cocina neutro y resistente a altas temperaturas.
- Coloque el Dutch Oven en el horno o en la parrilla precalentado a 180 °C y deje que se cuece durante 1 o 2 horas. Asegúrese de que hay suficiente ventilación durante este tiempo, ya que puede haber mucho humo.
- Apaga el horno o la parrilla y deje que el Dutch Oven se enfríe por completo.
- A continuación, frote de nuevo el Dutch Oven con un aceite de cocina resistente a altas temperaturas. El proceso de curación se ha completado y el Dutch Oven está listo para ser utilizado de nuevo.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

KÜCHENPROFI



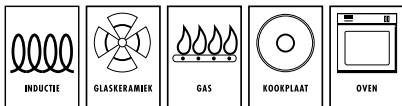
BBQ  **DUTCH OVEN / GIETIJZER**
AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

Hartelijk dank voor de aankoop van een KÜCHENPROFI-product van gietijzer. Neem de onderstaande belangrijke gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen in acht om lang plezier aan het product te beleven.

Koken in de Dutch Oven is waarschijnlijk de meest oorspronkelijke van alle kookmethodes - alle ingrediënten worden zachtjes en langzaam samen gestoofd in een pan op of boven het vuur. Alleen gietijzer biedt de voorwaarden die voor deze kookmethode vereist zijn - maximale hittebestendigheid, extreme robuustheid en extra sterk materiaal.

De Dutch Oven van KÜCHENPROFI beschikt over deze originele eigenschappen, en voldoen tevens ook aan de eisen van de hedendaagse moderne keuken. Het materiaal biedt een optimaal warmte-opslagvermogen voor een gelijkmatig kookresultaat en maakt energie- en vetarm koken en braden mogelijk. Ook voor het serveren is de Dutch Oven zeer geschikt, omdat het materiaal de warmte opslaat en zo de gerechten warm houdt.

De Dutch Oven is dus niet alleen ideaal voor het bereiden van gerechten boven een open vuur, in gloeiende briketten, op het grillrooster of in de bijbehorende uitsparingen van het grillrooster. Dankzij de gladde bodem, is de Dutch Oven van KÜCHENPROFI geschikt voor alle warmtebronnen: elektrisch, gas, keramisch en inductie.



Bovendien kunnen de producten ook in de oven worden gebruikt.

Gebruiksaanwijzingen

- Om de hoogst mogelijke duurzaamheid te bieden, is de Dutch Oven voorbehandeld en ingebrand, klaar voor gebruik. Spoel de Dutch Oven voor het eerste gebruik af met heet water en droog deze volledig af.
- Stel de Dutch Oven niet bloot aan temperatuurschokken, d.w.z. giet nooit koude vloeistoffen in een hete pan.

Voorzichtig: Tijdens het gebruik kan de Dutch Oven heet worden. Gebruik daarom altijd de meegeleverd deksel lifter, een pannenlap, ovenwant of iets dergelijks en zet de nog hete Dutch Oven altijd op een hittebestendig oppervlak.

Gebruik boven een kampvuur

- Gebruik bij het koken boven een kampvuur altijd de bijgeleverde houder om een optimale warmtecirculatie en gelijkmatige garing te garanderen.
- Sta open voor experimenteren met deze originele manier van koken boven of rond een kampvuur:
 - Verschillende houtsoorten produceren verschillende hitte en sintels. Varieer daarom met de afstand tot de sintels om de warmtetoevoer te regelen.
 - Voor een gelijkmatig kookresultaat bij het kampvuur moet de Dutch Oven regelmatig worden gekeerd, zodat de Dutch Oven van alle kanten wordt verwarmd.

Gebruik met kolen

- Gebruik bij het koken met gloeiende kolen altijd de bijgeleverde houder om een optimale warmtecirculatie en gelijkmatige garing te garanderen.
- U kunt ook gloeiende houtskool of briketten gebruiken om gerechten te bereiden die boven- en onderwarmte vereisen.
- Gebruik briketten van goede kwaliteit van gelijkmatige grootte, want die garanderen dezelfde brandduur en een optimaal warmtebehoud.
- Leg een deel van de gloeiende briketten onder de Dutch Oven en ook een deel op het deksel.
- Ter indicatie: voor stoofpotten plaatst u de helft van de briketten onder de pan en de andere helft op het deksel; voor soepen plaatst u 2/3 van de briketten onder de pan en 1/3 van de briketten op het deksel; en voor brood of taart plaatst u 1/3 van de briketten onder de pan en 2/3 op het deksel.



- Verschillende gerechten vereisen een verschillende warmte-inbreng. Voor grotere porties hebt u een grotere hoeveelheid briquettes nodig; voor kleinere porties minder. Begin met minder briquettes in het begin en voeg naar behoefte meer gloeiende briquettes toe.
- Houd er ook rekening mee dat niet alleen de kwaliteit van de briquettes van invloed is op de warmte, maar ook de omgevingstemperatuur of de weersomstandigheden, zodat bij koud of regenachtig weer een groter aantal briquettes nodig kan zijn.
- Door het deksel af en toe te draaien, zorgt u voor een gelijkmatige warmtetoever.
- Voeg tijdig nieuwe briquettes toe, zodat het kookproces niet wordt onderbroken.

Gebruik in de keuken

- De gladde bodem van de Dutch oven biedt universeel gebruik in de keuken. Volg de basisinstructies voor gebruik op het fornuis:
 - Zet de Dutch Oven altijd voorzichtig op het fornuis en verschuif deze niet. Zo voorkomt u krassen alsmede mogelijke beschadigingen aan het product of aan het kookveld.
 - Kies een kookzone op het fornuis die overeenkomt met de bodemdiameter van de Dutch Oven. Bij een gaspit mogen de vlammen niet langs de zijwanden uitkomen.
 - Verhit de Dutch oven enkel stapsgewijs naar de gewenste temperatuur - voornamelijk bij inductiekookplaten. Te snel verhitten leidt niet alleen tot slechtere kookresultaten, maar ook tot verkleuringen en mogelijke schade aan het productoppervlak.
 - Als de benodigde temperatuur is bereikt, kunt u de warmtetoever reduceren. Hierdoor bespaart u energie en worden de levensmiddelen behoedzaam gegaard.

TIP: Dankzij de uitstekende warmte-opslag eigenschappen behaalt u de beste kookresultaten bij lage en gemiddelde temperatuur. Zo blijven de smaak en de hittegevoelige vitamines behouden en bespaart u veel energie tijdens het koken.

Reiniging en onderhoud

- In de loop van de tijd vormt zich binnen op de bodem een patina (bruin laagje) die de braadeigenschappen verbetert en ervoor zorgt dat de gerechten makkelijker loskomen. Deze natuurlijke laag dient niet te worden verwijderd. Dit patina kan echter verloren gaan door het veelvuldig bereiden van bepaalde spijzen zoals bijvoorbeeld sterk zure spijzen, een onjuiste reiniging of andere factoren, waardoor de kookeigenschappen kunnen worden aangetast. In dat geval moet de Dutch Oven opnieuw worden ingebrand.
- Laat de Dutch Oven vóór het reinigen altijd eerst afkoelen. Spoel het product met warm water af en verwijder lichte etensresten met een zachte spons of een afwasborstel met zuiver varkenshaar. Gebruik geen reinigingsmiddelen.
- Om vastgekoekte restanten te verwijderen, doet u heet water in de pan en laat u dit inweken. Bij hardnekkige etensresten kunt u 1 eetlepel zout met een beetje water kort aan de kook brengen. Daarna kan de Dutch Oven moeiteloos worden gereinigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddel voor de reiniging en reinig de Dutch Oven niet in de vaatwasser. Dit verwijdert echter het patina en kan de kookeigenschappen op de lange termijn negatief beïnvloeden. Daarom adviseren wij een reiniging met de hand.
- Droog de Dutch Oven na reiniging volledig af. Wrijf de Dutch oven vervolgens in met bakolie om roest te voorkomen. Gebruik alleen bakoliën die tot een hoge temperatuur kunnen worden verhit.
- Plaats de Dutch Oven als deze vochtig is of net is in geolied niet op besmettelijke oppervlakken.
- Bescherm de Dutch Oven altijd tegen vocht. Plaats het deksel er niet helemaal op, zodat de lucht ook binnenin kan circuleren.
- De Dutch Oven van gietijzer is extreem robuust. Door vallen of stoten op harde oppervlakken alsmede door een onjuist gebruik kan echter schade ontstaan die niet door de garantie wordt gedekt.



Intensieve reiniging

Bij zeer hardnekkige resten of wanneer roestvlekken verschijnen, verwijdert u deze met een stevige reinigingsborstel, of met een schuursponsje in heet water en met een mild afwasmiddel. Daarna afspoelen met heet water en volledig drogen. Na een intensieve reiniging moet de Dutch Oven opnieuw worden ingebrand.

Inbranden

- Na verloop van tijd, afhankelijk van de intensiteit van het gebruik, de bewaaromstandigheden en de bereiding van bepaalde gerechten, is het nodig het inbranden te herhalen.
- Wrijf de Dutch Oven van binnen en van buiten volledig in met een neutrale, hoog verhitbare bakolie.
- Plaats de Dutch Oven in de op 180 °C voorverwarmde oven of grill en laat hem 1-2 uur inbranden. Zorg voor voldoende ventilatie gedurende deze tijd, want er kan veel rook zijn.
- Zet de oven of grill uit en laat de Dutch Oven volledig afkoelen.
- Wrijf de Dutch oven vervolgens opnieuw in met een hoog verhitbare bakolie. Het bakproces is voltooid en de Dutch oven is weer klaar voor gebruik.

Garantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf de aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrek aan onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/factuur van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.